

celebrando con

BOMBÓN

año 1

septiembre 2004

núm.

4



**Bombón
armado**

*fácil y
económico*

\$25

USD



04

Estimada lectora:

Queridas lectoras:

Esta edición está muy completa pues encontrarás detalles desde recuerdos para ceremonias como bodas, XV años y bautizos, hasta detalles para cumpleaños; sin faltar por supuesto algo especial para los maestros y nuestras amadas mamitas.

También es importante que cheques que hay piezas armadas con bombones comerciales y hay piezas que se hacen con placa de bombón... así que hay para todos los gustos y necesidades.

Te recordamos que tu opinión es muy importante para nosotros, escríbenos a tuopinion@nuestroportal.com

editorial_arcoiris@yahoo.com.mx

Directorio

Directora Editorial
Claudia Edith Mella Juárez

Editora Responsable:
Celina Hernández Martínez

Redacción
Servicios Editoriales CEL

Diseño
Liliana E. Hernández Rosas

Diseño de patrones
Espiral diseño

Fotografía
S. Manuel Álvarez B.

Maestra
Isabel Guzmán
Isabel Martínez G.
Griselda Comejo
Miriam Reyes



Contenido

LO QUE DEBES SABER

Material necesario	pag. 02
Dar color al azúcar	pag. 03
¿Cómo se hace la placa de bombón?	pag. 03
Tipos de bombón	pag. 03
¿Cómo nacarer?	pag. 05
¿Cómo azucarar?	pag. 15
¿Cómo preparar el glass?	pag. 18
¿Cómo hacer el fondant de bombón?	pag. 23
¿Cómo dar color al fondant?	pag. 23

Para celebrar el primer aniversario	pág. 4
Originales recuerdos para boda	pág.6
Decora fácilmente el pastel de la quinceañera	pág.8
Balones para el cumpleaños de papá...	pág. 10
Feliz cumpleaños para el niño	pág.11
Hermosas flores para mamá	pág.12
A) maestro con cariño	pág.14
Para alguien muy especial	pág.16
Detalles para la fiesta	pág.17
¿Te hubieras imaginado que son panqués?	pág.18
Regalo escolar para mamá	pág.20
El detalle más tierno para mamá	pág.21
Para celebrar su primer año...	pág.22
¿Qué tal estos recuerdos de bautizo?	pág.24

CP, cp@redhat.com or cp@redhat.com

July 1, August 1, May 2007

Reprints on publication material: \$100/500

EDITORIAL AND REVIEWS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

CONGRATULATIONS FOR GOING TO THE TOP OF THE CLASS!

[illegible]

Nota: os certificados de reserva deverão ser emitidos até 15/04/2014

¹ Nota: os Cartões de Resposta deverão ser entregues até 14h30min do dia 27/06/2017, no local: Rua Prof. Manoel de Araújo, 107 - Nazaré, no Centro.

1988, "Notes on Certification in United States Courts."

1980. *Mano de Contrabando de Urdulaz al Correo Aéreo 1913*. Cor. Argentina-Puerto. Del. 1944-14.

© 2005 The Authors
Journal compilation © 2005 Blackwell Publishing Ltd

All Food Industries Have Reached Top

1983, 1987. *Shrubland, Grassland, Forest and*

Reprints: Dr. C. J. Nisbet, Department of Biology, University of Illinois at Chicago, 606 S. Morgan St., Chicago, IL 60607-7089, U.S.A. (e-mail: cnisbet@uic.edu).

Publicarea în săptămânalul "Zor" a jurnalei de artă și literatură a lui Ștefan Ștefănescu, în 1927, este un fapt care a marcat începutul unei activități literare și artistice deosebite.

perché i pericoli di questo tipo non si ripresentino. Per questo la nostra collaborazione con la comunità internazionale è fondamentale. Insieme dobbiamo lavorare per evitare che questo tipo di crimini si ripresenti mai più.

Se en cualquier parte del mundo por personas que lo
colocan por escrito en cualquier idioma. Se puede hacer en

© 2004 by Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 105–112

Notas: *1* - Seleccionar el tipo de gráfico que se desea utilizar.
2 - Seleccionar el tipo de gráfico que se desea utilizar.

Copyright © 2007 WABACK DE PROTECTIO O

Copyright © 2007, WILEY-BLANKENHORN, LTD.
EDITORIAL, WILEY-BLANKENHORN, LTD.

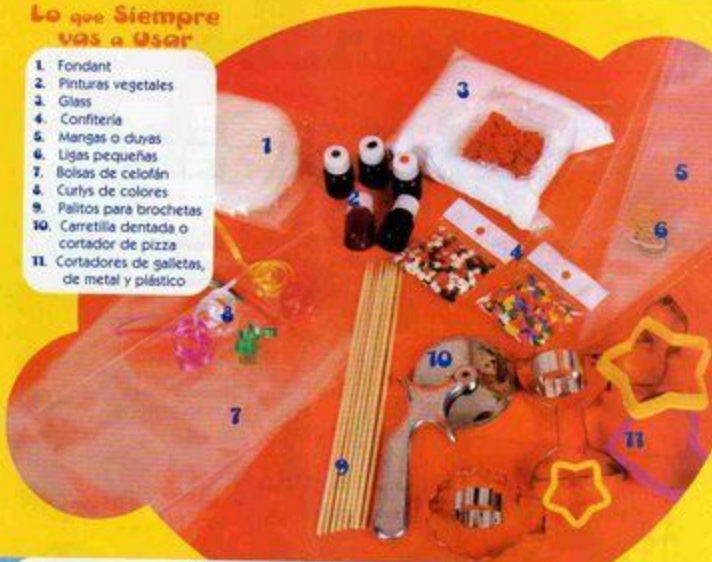
Protein and muscle in Atlantic salmon. The

not be reproduced and distributed in any manner or for any purpose without the express written permission of the publisher.

Copyright © 2006 by John Wiley & Sons, Inc.

Lo que Siempre vas a Usar

1. Fondant
2. Pinturas vegetales
3. Glass
4. Confitería
5. Mangas o duyas
6. Ligas pequeñas
7. Bolsas de celofán
8. Curlys de colores
9. Palitos para brochetas
10. Carretilla dentada o cortador de pizza
11. Cortadores de galletas, de metal y plástico



Para dar Color

Como no contamos con bombones de todos los colores, en ocasiones te pedimos azucararios y para ello, debes saber cómo dar color al azúcar.



1.

Coloca azúcar en una bolsita de plástico, la cantidad que desees pintar. Con un palito toma un poco de pintura vegetal. Debes saber que con tan sólo una empuñadita en el palito, logras colores fuertes, así que empieza usando muy poco colorante.



2.

Cierra la bolsa y revuelve con ambas manos, moviendo de un lado a otro.



3.

Observa el color obtenido y, quieres un color más fuerte agrega colorante, revuelve y chequea.

Placa de bombón

Ingredientes

- 180 gr de glucosa en gel o polvo
- 150 gr de azúcar refinada
- 1 taza de agua
- 14 gr de gernetina
- 1 cucharadita de vainilla
- Gotitas de colorante vegetal
- Aceite para y azúcar para espolvorear
- Papel aluminio
- Charola de aluminio y cacerola

Preparación

Coloca en una cacerola la glucosa, el azúcar y media taza de agua, ponla a fuego lento hasta que la preparación alcance una temperatura de 120° C. Por otro lado, en el recipiente de la batidora, vierte otra media taza de agua fría, vacía la gernetina, deja que se hidrate y bate a velocidad baja, incorpora gota a gota el almibar caliente y una vez que se haya incorporado, aumenta la velocidad durante 15 minutos o hasta que el volumen inicial se triplique y se enfríe. Añade la vainilla y el colorante, gota a gota para que vayas chequeando el tono que deseas. Forra la charola con papel aluminio, rocíale un poco de aceite y espolvórale azúcar. Vierte la mezcla a un grosor de 3 cm y métela por lo menos una hora al refrigerador. Sácala, desmolda y azucara el otro lado. Guárdalo en una bolsa para evitar que se seque. Bien cerrada, puede durar hasta 15 días antes de usarla.

Tipos de bombón

Existen varias formas y tipos de bombón, incluso varían de región en región y todos te sirven para decorar lo que gustes. A continuación te damos los nombres de los que hasta hoy son los más comunes.



1. Placa de bombón
2. Bombón jumbo tradicional
3. Cuadrado bicolor
4. Tradicional
5. Cubierto con coco
6. Tubi (mango, fresa y azúcar)
7. Malvisco mediano
8. Gorrito
9. De tornillo o trenza
10. Colorines
11. Bicolor oval
12. Corazón bicolor
13. Malva relleno
14. Jumbo actual
15. Malviscos mini
16. Cuadro toy
17. Bicolor redondo
18. Cuadrado
19. Cuadrado mini
20. Bom payaso
21. Gomititas multi formas
22. Confitería mil formas

Para celebrar el primer aniversario o como pastel exclusivo para la mesa de los novios

Por Violet Goyenda e Violet Martinez G.

Decoración de pastel

Necesitas

Pan ovalado grande y redondo mediano
Mermelada molida y brocha
Fondant blanco
Glass blanco, negro y café
Polvo naranjado comestible, blanco, verde, amarillo y rosa
Pincel delineador y angosto
Perlas doradas comestibles
Placa de bombón, blanca y carne
Cortadores de niños, corazón y campana

Proceso

Barniza el pan utilizando la mermelada y extiende el fondant blanco para cubrir primero el pan de abajo y luego el de arriba. Pega uno sobre otro y deja secar.

Corta los corazones y las campanas y pégalos como se ve en la foto. Decora con glass blanco alrededor de los corazones, de las campanas y del pastel; pega las perlas doradas comestibles y deja secar perfectamente.

Con glass blanco pon puntitos al centro de los corazones, a manera que formen una flor y deja que seque. Haz lo mismo en las campanas.

Corta los niños en placa de bombón color carne y decora a la niña con glass blanco, dando forma a los brazos, decorando el cuello y formando

el ramo con puntitos que luego pintaremos con polvos comestibles. Pon el cabello con glass café y decora la carita con plumón negro.

Para el niño pinta primero la camisa y deja secar. Pinta el traje y la corbata. Coloca el cabello con glass café y deja que seque perfectamente.

Con el pincel, aplica polvo naranjado blanco en los detalles que rodean al pastel, a los corazones y a las campanas.

Con polvo rosa y verde da color a las florecitas que van dentro de los corazones. Acomoda a los novios sobre el pastel, pegados con glass y listo.



Proceso para usar los polvos nacarados

Para nacarar necesitas polvos, agua, pinceles y la pieza a nacarar, como muestra la foto 1. Con el pincel toma una gotita de agua y viértela en un tramo de celofán (foto 2), luego toma un poco de polvo y revuelve con la gotita de agua (foto 3) para que te quede un líquido como se ve en la foto 4. Toma la pieza a decorar y "píntala", deja que seque y listo (foto 5 y 6). Es muy importante que cuando utilices los polvos para pintar sobre glass, éste esté perfectamente seco, por que si no lo está, te lo llevas con el pincel.



1.

2.



5.

3.



4.



6.



Originales recuerdos para boda



Por Isabel Goyanes e Isabel Martínez G.

Sencillos, rápidos y económicos

Palomitas

Necesitas

Placa de bombón amarilla y blanca
Cortadores de corazón y palomita
Polvos nacarados comestibles en oro y blanco
Pincel delineador y angosto
Glass blanco, amarillo y negro

Proceso

Corta las palomitas en blanco y los corazones en amarillo. Delinea y da forma a las alas con el glass blanco; deja que seque perfectamente y aplica el polvo nacarado. Con un puntito de glass negro haz los ojitos y con amarillo el pico. Une los palomos al corazón con un poco de glass blanco y listo.



Corazones

Necesitas

Piaca de bombón blanca
Cortador de corazones
Polvos nacarados blancos
pincel delineador y angosto
Glass blanco
Chocolate blanco y negro
Moldes miniatura para boda

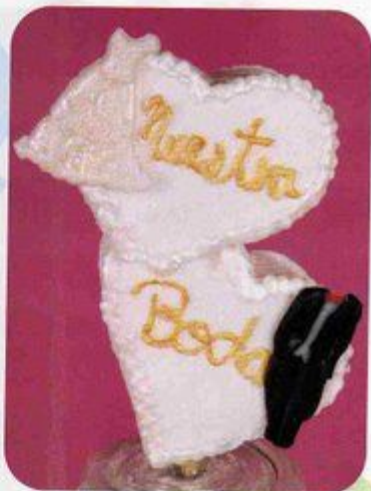
Proceso

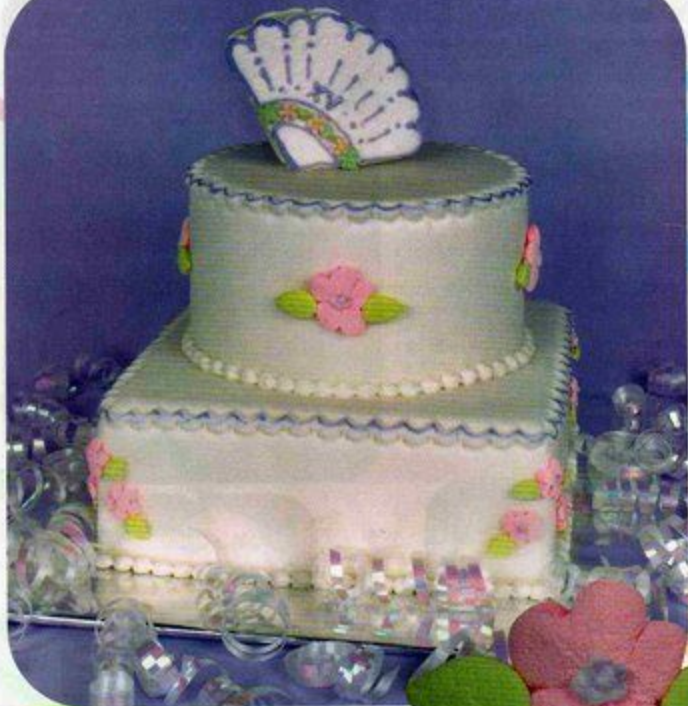
Corta los corazones y con glass blanco delinea y escribe "nuestra boda" o los nombres de cada uno, deja secar perfectamente.

Mientras seca, dermite chocolate en baño maría y viértelo en el mini molde de bombón, zapabilas, vestido o traje (foto 1). Mete 20 minutos al refrigerador y desmó-

da, para luego pegarlos a los corazones.

Una vez que haya secado el glass, decóralo con polvos nacarados y listo. Puedes ponerlos en un palito para brocheta, en una cajita, en una base... en fin, en lo que tu quieras.





Decora fácilmente el pastel de la quinceañera

Por Isabel Guzmán e Isabel Martínez G.

Material

Fondant blanco
Mermelada molida
Mini placa de bombón rosa y verde
Placa de bombón blanca
Glass blanco
Polvo nacarado comestible,
rosa, verde y blanco
Cortador de abanico y de zapato



Proceso

Barniza los panes con mermelada, extiende el fondant y pégalo sobre ambos panes. Decora con ondas de glass blanco y deja secar.

Toma las mini placas de bombón y corta hojas, flores y centros, para luego pegarlos alrededor del pastel. Como se ve en las fotos 1 y 2. En placa blanca corta el abanico, decora con glass blanco alrededor y flores de confitería.

Una vez que haya secado perfectamente el glass del pastel, píntalo con polvo lila y las flores con polvo rosa y verde (chea el proceso en la página 5). Ya que haya secado colócalo al centro del pastel.

Para hacer la zapatilla, sólo córtala en la placa rosa, delineá con glass blanco y pega flores de confitería.





Material

Placa de bombón blanca, amarilla y café
Cortadores de balones
Glass negro, rojo, blanco amarillo y café
Base de madera
Foam y papel de china
Palitos para brochetas
Bolsa de celofán

Proceso

Corta los balones en su placa correspondiente y con glass haz las decoraciones para definir las características de cada balón. Guíate con la foto y con los mismos cortadores.
Coloca el foam en la base, decora con papel de china y acomoda las paletas.

Balones para el cumple de papá o ¿qué tal para el profe de educación física?

Por Isabel Guzmán e Isabel Martínez G.



Feliz cumpleaños para el niño

Por Isabel Gaymard e Isabel Martínez G.

Material

Bombón gorrito
Bombón tubi fresa
Bombón de corazón
Bombón cuadrado bicolor
Palito para brocheta
Bolsas de celofán
Confitería
Glass rosa
Aciboom
naranja



Proceso

Azucara en azul el bombón cuadrado bicolor y del aciboom saca el cabello cortando una tira (foto 1) y hazle cortes (foto 2). Arma humedeciendo la brocheta, inserta primero el azucarado en azul, luego los 2 de corazón, con las puntas encontradas, luego el tubi, acomoda el cabello al rededor, pegando con glass si es necesario y encima coloca el bombón gorrito. Decora haciendo las letras con glass rosa y pegando confitería para ojos y corbata. Embolsa y listo.



Hermosas flores para mamá

Por Susbel Guevara e Susbel Martínez G.

Material

Pieza de bombón verde, rosa y blanca
Contador de flor sencilla
Base de corazón, de cartón
Tela fabri magic
Listón de gasa, ancho 2 cm
Foam y tijera
Boisas de celofán
Palitos para brochetas
Confitería de corazones
Glass rosa y blanco



Proceso

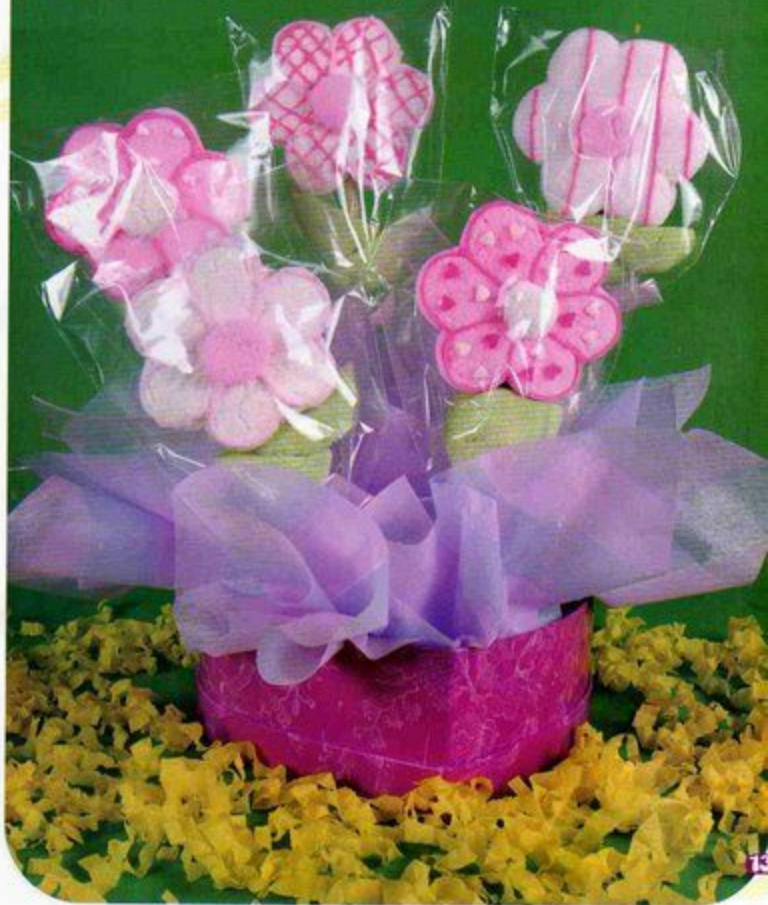
Corta flores en blanco y rosa; y hojas en verde. Deja algunas hojas completas y otras córtalas a la mitad para que se vean diferentes al armár.

Humedece el palito de brocheta y ensarta una hoja completa o 2 a la mitad y encima coloca la flor.

Corta los centros a la mitad, por el grosor, y pega con glass uno al frente y otro atrás, para que tenga dos vistas.

Decora con glass rosa las blancas y con blanco las rosas. Detalla con confitería y una vez que sequen, embóllalas y sujeta con un moño de listón. Rellena la caja de corazón con foam y acomoda las paletas. Corta unos cuadros de fabri magic de 2 cm, dóblalos en 2 e inserta en los espacios vacíos.

!!! el regalo perfecto!!!



Al maestro con cariño

Don Teófilo Gajardo e Teófilo Martínez G.





te pondrá un 10

Proceso

Azucara en verde el bombón bicolor y el mini malvavisco, y en rojo el redondo.

Humedece el palito para brocheta y ensarta el bombón cuadrado de esquina a esquina para que quede como rombo, luego coloca un bombón rojo, corta por el centro el mini malvavisco para insertarlo como hojita, encima coloca otro cuadrado y al final coloca el bicolor azucarado en verde, a lo ancho.

Material

Base de manzana de madera
Bombón cuadrado bicolor
Bombón redondo
Malvavisco mini
Bombón cuadrado
Palito para brocheta
Glass rosa, blanco, negro y amarillo
Bolsas de celofán
Foam
Azúcar
Pintura vegetal roja y verde

Decora el verde simulando un pizarrón, escribe algunas vocales y abajo marca una línea amarilla y encima una blanca, simulando el gris. Alrededor pinta con glass negro.

En los rombos escribe lo que tu quieras o lo que te sugerimos y dale brillo a la manzana con una rayita de glass blanco.

Deja que seque y colócalo en una bolsa de celofán, sujeta con un tramo de listón.

Rellena la manzana con un poco de foam e inserta ahí las brochetas.

El lápiz pegado sobre la manzana de madera también es de bombón y se hace con el bombón cuadrado bicolor, cortado a la mitad y decorado y delineado con glass de colores.



¿Cómo azucarar?

En la página 2 te enseñamos a dar color al azúcar, así que pinta en los colores que necesitamos, inserta un palito o una brocheta al bombón sumérgelo en un vaso con agua y de inmediato secalo y pásalo por el azúcar pintado; dándole vueltas para que quede bien cubierto por todos lados. Deja que seque perfectamente antes de decorarlo.

Para alguien muy especial

Por Isabel Gajardo e Isabel Martínez G.

Material

Placa de bombón roja y verde
Cortador de botón de rosa
Listón de gasa ancho 2 cm
Florero largo de cristal
Bolsas de celofán
Glass rojo y verde

Proceso

Corta las placas con los cortadores.
Algunas hojas córtalas por la mitad para sacar dos más alargadas.

Humedece el polí para brocheta, inserta en una hoja completa o de mitades. Luego colócala rosa. Decórala con glass para dar forma.

deja secar. Una vez seco, embolsa, amarra con un tramo de listón y acomóda en el florero. El mismo que va relleno o papel celofán, pero igualmente puede rellenarlo con mini dulce de corazoncitos.

Detalles para la fiesta

Por Isabel Guzmán e Isabel Martínez G.

Material

Bombón cuadrado
Mini malvavisco
Palillos
Palitos para brochetas
Bolsas de celofán
Gloss rosa y lila

Proceso

Corta algunos bombones cuadrados para darle forma de maceta y azúcara unos en amarillo y otros en rosa.
Corta los mini malvaviscos a la mitad, para dar forma a las hojas y azúcara en verde.

Para cada flor necesitamos 6 mini malvaviscos azucarados en azul o en lila o en tu color favorito y para los centros azucarados en amarillo.

Una vez secos arma de la siguiente manera. Si sólo son macetas inserta un palillo en la parte superior de la misma, luego coloca unas hojas, pega cada mini bombón alrededor del centro amarillo para que lo insertes en la punta del palillo y listo.

Las otras flores se hacen igual, sólo que se insertan en los palitos para brocheta. Decora alrededor con gloss y deja que sequen. Embólsalos y listo.





¿Te hubieras imaginado que son panqués?

Por Guadalupe Enciso y Miriam Reyes Enciso

Ingredientes

3 panqués
Mermelada molidas
100 gr de fondant verde
100 gr de fondant café
50 gr de fondant rojo
50 gr de fondant amarillo
50 gr de fondant rosa
Glass
Cortadores de flores mini
Cortadores de hojas
Marcador de nevadura
3 limpia pipas café

Preparación

Baña los panqués utilizando una brocha y la mermelada. Extiende el fondant café claro hasta que tenga 5 mm de espesor, corta 3 tiras de 1.5 cm de ancho y 15 cm de largo (o lo que mida la circunferencia de tu panqué). Pega la tira de la canasta alrededor del panqué; extiende el fondant verde hasta tener 3 mm de espesor y corta varias hojas, presionalas contra el marcador de la nevadura, con cuidado para no romperlas. Acomoda 8 hojas alrededor de los panqués, dejándolas ligeramente salidas. Procura cubrir con algunas la

unión de la canasta. Pega las flores entre las hojas, usando un poco de glass en caso de ser necesario. Cubre los huecos con algunas hojas minúsculas. Finalmente encaja el limpiapipas manera de asa.

Flores Rojas

Extiende el fondant rojo hasta que tenga 3 mm de espesor y corta varias tiras de 5 pétalos, como se ve en la foto 1. Para hacer el centro elimina dos pétalos de una flor y dobla los restantes hacia el centro, encimándolos ligeramente. Repite este procedimiento para la segunda capa y al final aplica una capa completa, pegando todo con glass.

Flores amarillas

Extiende el fondant rojo hasta que tengas 3 mm de grosor y corta 3 tiras de girasol (con varios pétalos), como se ve en la foto 1; acoca un poco el centro, deja secar por algunos minutos y acomódalas de inmediato en el centro para evitar que se rompan. Con las bolitas de glass café haz el centro.

Flores rosas

Extiende el fondant hasta que tengas 3 mm de espesor y corta 3 flores, como se ve en la foto 1. Para hacer el centro corta otra flor, elimina un pétalo y pega pegando encima de la anterior.

Nota: La receta para hacer el fondant la encuentras en la página 23.

¿Cómo preparar el glass?

Ingredientes

1 clara de huevo
250 gr de azúcar glass cernida
El jugo de un limón, colado
2 cucharadas de maicena

Preparación

Bate la clara de huevo hasta que espume, agrega el azúcar cernida y la maicena, poco a poco hasta que quede dura y en este momento agrega el jugo del limón.

El punto ideal de consistencia del glass sólo lo puedes encontrar con la práctica.

Si está muy flojo presenta un aspecto abrigantado y el trabajo se desdibuja; en este caso debes agregar un poco más de azúcar glass.

Si por el contrario, el glass está duro, se forza mucho el cartucho para trabajar y lo puedes aflojar con un poco de clara de huevo batido o con un poco de jugo de limón.

Mientras lo trabajas, lo puedes guardar en un bol y taparlo con una toallita o paño húmedo, ya que se seca rapidísimo.

Para guardarlo puedes usar un frasco de vidrio con tapa o cualquier envase con cierre hermético y colocarlo en el refrigerador.



Regalo escolar para mamá

Por Isabel Guevara e Isabel Martínez G.



¡Que los pegues
las hagan!



Material

- Bombón de corazón
- Bombón redondo bicolor
- Mini malvavisco azucarado en lila
- Glass café, lila y rosa
- Plumón negro de tinta vegetal
- Palito para brocheta
- Bolsa de celofán

Proceso

Toma la brocheta y humedece la punta para que insertes fácilmente un bombón redondo, un mini azucarado, un redondo y uno de corazón.

Decora la carita con ojos, nariz y boca, utilizando el plumón. Con glass lila haz los lentes y con glass café da forma al cabello.

Finalmente escribe en los bombones redondos un bello mensaje para mamá. Deja que seque, embolsa y listo.

El detalle más tierno para mamá

Por Isabel Guzmán e Isabel Martínez G.

Material

Bombón jumbo
Bombón normal
Mini malvaisco
Glas blanco y negro
Pelillo y cartulina

Proceso

Haz el cuerpo y cabeza pegando 2 bombones jumbo. Corta un bombón normal a la mitad por su ancho y pégalos como patas. Para las manos corta un bombón normal a la mitad por el ancho y luego a la mitad por el frente y cada una de estas pégala al lado del cuerpo.

Para las orejas corta un mini por la mitad y para los cuernos, corta un mini color carne en 4 partes y utiliza solo 2.

Para la trompa corta un bombón normal a la mitad por el ancho y luego a la mitad por el frente y pégala.

Pon el puntita de un pelillo, humedecida, hazle los orificios de la nariz. Haz las manchas con glass negro y listo.





Para celebrar su primer añito deliciosas galletas decoradas

Por Guadalupe Encinas y Miriam Reyes Encinas

Galletas

Ingredientes

575 gr de harina
250 gr de mantequilla
150 gr de azúcar granulada
125 ml de miel de maíz
1 cucharada de jugo de limón
2 huevos
Cortadores de mariposa, abeja y flor
Glass de colores

Preparación

En un tazón grande, con la batidora eléctrica, bate la mantequilla con el azúcar, agrega los huevos, la miel y el jugo de limón, mezclando perfectamente. Ya sin batir, incorpora el harina hasta formar una masa suave y refrigera por 20 minutos o hasta que quede firme y manejable; mientras, precalienta el horno a 180 °C. Estira la masa sobre un plástico, a un grosor de 3 mm aproximadamente, corta las galletas y colócalas en una

charola sin engrasar, dejando 1 cm de separación entre una y otra. Hornea de 5 a 12 minutos, dependiendo del tamaño de las galletas; sácalas del horno y despegalas mientras están calientes.

Bebés

Ingredientes

Galletas para decorar
Glass en color carne, azul cielo, amarillo pastel y rosa
Fondant azul cielo, amarillo pastel y rosa
Polvos azucarados comestibles
Plumón negro de tinta vegetal
Palito de naranjo

Preparación

Antes de empezar, debes saber que es muy importante que dejes secar por lo menos 15 minutos entre color y color para evitar que se mezclen. Con glass color carne haz un círculo ligeramente alargado en un extremo; esto es para que después tengas espacio suficiente para hacer el gorrito. Con el glass en color que tú decidas haz una media luna en la parte de la base del círculo, para simular el gorrito. Extiende un poco de fondant que tenga 3 mm de grosor y corta una media luna más o menos al tamaño del gorrito, pero un poco más ancha. Con el palito de naranjo riza la



Para hacer el chupón, haz una bolita de fondant, en el color que quieras, aplástala ligeramente y como así haz una tripita de fondant que debes pegar en forma de "u" al chupón.

Pega todo a la galleta con un poco de glass, con los polvos ponle sus chapitas y su cabello con un poco de glass. Finalmente pinta ojos y nariz, embolsa y pega el palito a la bolsa.



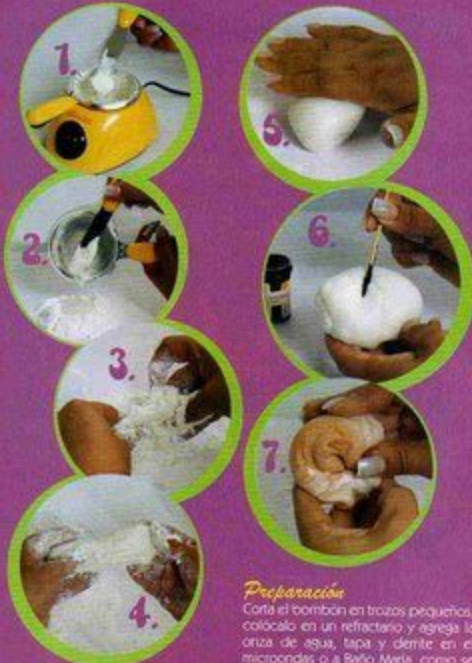
Aprende a hacer el fondant de bombón y a darle color

Sólo sigue estas sencillas instrucciones

Fondant

Ingredientes

500 gr de bombón blanco
Recipiente para Baño María
o derretidor de bombón
1 onza de agua
1 lb de azúcar glass
Esencia de almendras o vainilla
Colorante vegetal



Preparación

Corta el bombón en trozos pequeños, colócalo en un refractario y agrega la onza de agua, tapa y derite en el microondas o a Baño María, como se ve en la foto 1.

Germe el azúcar formando una fuente, vacía los bombones derretidos (foto 2) y mezcla con una cuchara mientras enfría un poco.

Después amasa con las manos (fotos 3 y 4) hasta formar una pasta manejable, como se ve en la foto 5.

Cuando está fría es un poco pegajosa, agrega más azúcar glass en caso de ser necesario.

Da color al fondant

Con un palito de brocheta toma un poco de colorante café (foto 6) y amasa hasta tener un color uniforme como se ve en la foto 7 y entonces estará lista para utilizarla como la necesitas.

¿Qué tal estos recuerdos de bautizo?

Por Graciela Cornejo y Mariana Rojas Cornejo



Ingredientes

Galletas para decorar
Glass color carne, amarillo
pastel, café claro y blanco
Fondant azul cielo, amarillo
pastel y rosa
Polvos nacarados
Plumón de tinta comestible
Palito para brocheta

De fondant

Graciela Cornejo
PASTELERÍA DE AZÚCAR/DECORACIÓN DE PASTELERÍA
GELATINA FLORAL INJECTADA
Calle 10 de Agosto 585, Cda. Indes. Héroes,
Monte IDA Tel: (051) 3379-6750
E-mail: graciela@comunicacion.com
Vereda: 5da. Avenida de la Santa Iglesia, 18 y 19,
Cda. Mont. Tel: (051) 3379-1709

Preparación

Con el glass color carne haz un círculo en el centro de la galleta y con glass amarillo dibuja las alas y deja secar. Con el fondant haz una pequeña bola y aplástala ligeramente para formar el chupón, estira una tira delgada en forma de "u" y pégala al centro del chupón. Con glass café haz su cabello y con el blanco traza la aureola. Ponle sus chapitas con los polvos y pega el chupón con un poco de glass. Decora la carita con el plumón de tinta comestible y listo. Embolsa cada galleta y pega el palito a la bolsa.

